

Menu carte

Entrée+plat+dessert 35 €

Entrées (11€)

Tartare de cabillaud coulis de petit pois (A)
Déclinaison gasconne tout canard (A)
(Carpaccio, cou farci, terrine, magret séché, friton)
Foie gras poêlé aux asperges (supplément 4 €) (A)
Foie mi cuit aux pleurotes (A)
Petit farci provençaux au pesto mesclun d'herbe (A)

Plats (21€)

Ris de veau au sauternes (supplément +5€) (A)
Tartare de veau au couteau (A)
Carbonara d'encornet rizotto a l'ail
Magret de canard aux pêches purée de choux fleur aux épices (A)
Filet de daurade caviar d'aubergine (A)
Entrecôte marchand de vin (A)
Cote de bœuf au flambadou (supplément +5€)

Dessert (10€)

Abricot rôti petit sablé breton crème pistache (A)
Fromages de chez max sena (A)
Millefeuille aux fraises (A)
Paris Brest (A)
Feuilleté aux pêches infusion verveine (A)

Prix net en euros service compris – service de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30